

ANIMAFRANCA

ARGINE ROSSO

Vino rosso Argine Rosso IGT delle Venezie

° 13,5 % Vol

18 °C

*Nasce dalla voglia di creare... Unione di uve introverse. Ambizione nel farle esprimere.
Uvaggio raro affinato in botti di rovere francese per almeno 12 mesi.*



Uvaggio di uve Refosco, Malbec e Marzemino



Via salute particella 1711 : Marzemino; via Ronche particella 9798: Refosco; via Salute Particella 712 : Malbec



Lotta integrata senza utilizzo di prodotti sistemici e concimi chimici. Due defogliazioni nella fascia dei grappoli. Diradamento se necessario.



Manuale quando raggiunta la massima maturazione delle uve con selezione accurata dei grappoli.



Vinificazione con minimo 20 giorni di macerazione. Fermentazione malolattica in botte. Affinamento di almeno 12 mesi in tonneaux di rovere francese.



Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei nonostante l'invecchiamento in legno. Note intense di frutta rossa matura e ricordi di confettura, il tutto avvolto dalle note speziate di vaniglia, pepe bianco e cioccolato. In bocca si sente il suo spessore, elegante grazie ad un tannino setoso.



Da accompagnare con piatti di carne anche elaborati, ottimo con tagliate e filetti. Elegante nel rispettare i formaggi, tra tutti "l'imbrago" veneto. Lo si può assaporare in meditazione assieme ad un buon sigaro.